Quando o assunto é cozinha, há quem faça da culinária uma verdadeira arte, porém nem todos dominam o fogão com maestria. Por isso, **facas** de vários tipos foram desenvolvidas para facilitar o seu dia a dia na cozinha.



Facas de chef

Primeiramente, devemos saber que cada parte de uma faca tem um nome, sendo eles:

- ponta (região que permite fazer perfurações);
- barriga (próxima à ponta, levemente curvada);
- espinha (parte sem lâmina para maior precisão no corte e apoio das mãos evitando acidentes);
- apoio (possibilita o equilíbrio durante o manuseio);
- fio (esse possui vários tipos para cada alimento diferente).

Agora que você conhece cada parte de uma faca, vamos às funções:

- Lisos: que são os mais comuns e conseguem obter corte regular e preciso.
- Serrilhados: indicados para cortes de alimentos com cascas duras de interiores
- Ondulados: desenvolvidos para cortar delicadamente massas macias.
- Com alvéolos: evita que fatias finas e pegajosas se grudem na faca.

Os principais modelos de facas são:

De ostra: a lâmina é curta e bastante resistente serve para abrir conchas e nozes,

De cozinha: usada para descascar frutas, vegetais e outros ingredientes menores,

De Sashimi: a lâmina longa e fina é chanfrada apenas em um dos lados para ser afiada e possui fio liso.

De chef: desenvolvida para diversas utilidades, possui fio liso.

De queijo: existem várias facas com lâminas diferentes para cada tipo de queijo.

De pão: permite corte de cascas sem danificar o miolo dos pães, seu fio é

Santoku: lâmina curta e larga, ideal para corte de fatias finas, possui fio liso.

Cutelo: lâmina grande e resistente para partir ossos e alimentar pesados, de fio liso.

De desossar: lâmina fina e longa, a ponta é rígida para permitir a remoção de nervos e gorduras com maior facilidade, possui fio liso.

De tornear: lâmina rígida e curva, faz acabamentos e descascam ingredientes arredondados, muito útil para decoração em alimentos.



De cozinha
usada para descascar frutas, vegetais e ingredientes pequenos.



De sashimi
a lâmina linga e fina é chanfrada apenas em um lado para ser afiada.



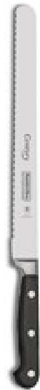
De chef
planejada para atender a diversas atividades da cozinha.



Santoku
Balanceada, de lâmina curta e larga, apta para fatias finas e corte martelo.



Cutelo
Lâmina grande e pesada para partir ossos e alimentos resistêntes.



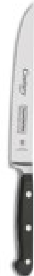
De pão
O fio rígido e serrilhado permite cortar cascas sem danificar o miolo macio.



De desossar
Lâmina rígida e longa. A ponta fina remove nervos e gordura.



De tornear
Lâmina rígida e curva faz acabamento e descasca alimentos arredondados.



De carne
planejada para cortar diversos tipos de carne.



Tomate
planejada para cortar tomate, com serra para não amassar e facilitar o corte.



Filetear
Com pequenas ranhuras é longa, ideal para cortar fatias finas.



Jamoneira / Fiambre
A lâmina fina e reta ideal para cortar presunto.



De churrasco
Lisa ou serrilhada foi planejada para cortar a carne já assada.



Legumes
Usada para descascar todo tipo de legumes.

Facas para Chefes de Cozinha

É importante ressaltar que, para manter a faca com o fio sempre conservado, não se deve guardar as facas com outros talheres. Além disso, recomenda-se sempre amolar as facas com um afiador.